Poudres pour gelée

Poudres pour gelée

Avantages du produit

- Offert en 6 saveurs
- Savoureux
- Simple
- Économique

Suggestions d'utilisation

- Servir froid dans une coupe avec des fruits
- En aspic aux fruits

Mode d'emploi

Dissoudre 1 kg de poudre pour gelée dans 3 L d'eau bouillante. Ajouter 4 L d'eau froide et bien mélanger. Réfrigérer. Pour une consistance plus ferme, dissoudre 1 partie de poudre pour gelée dans 3 parties d'eau bouillante et 3 parties d'eau froide.

Allergènes

Aucun

Code	Description	Format	Durée de conservation
7081	Orange	2 x 1 kg	18 mois
7032	Cerise	2 x 1 kg	18 mois
20309	Citron	2 x 1 kg	18 mois
7033	Fraise	2 x 1 kg	18 mois
7034	Framboise	2 x 1 kg	18 mois
20308	Lime	2 x 1 kg	18 mois
20306	Orange	12 kg	18 mois
20307	Fraise	12 kg	18 mois

Contactez votre distributeur

COLABOR

www.colabor.com